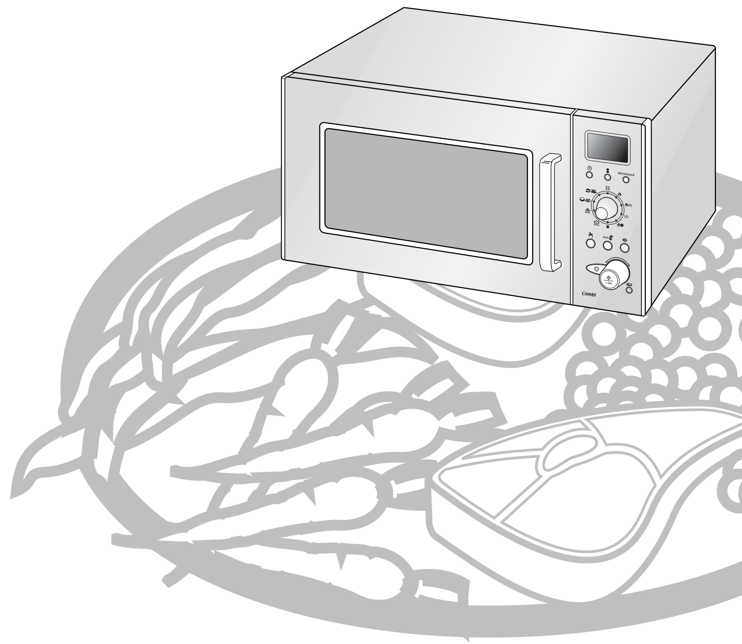
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

C108ST/C108STB
C108STT/C108STF
C109ST/C109STB
C109STT/C109STF

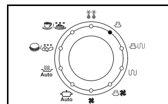


Code No.: DE68-02329N

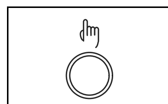
Skrócona instrukcja obsługi

PL

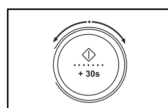
Chcę coś ugotować



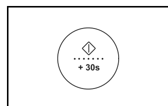
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Mikrofale** ( ).



2. Wciśnij przycisk **Wybierz** ( ) aż do wyświetlenia właściwego poziomu mocy.

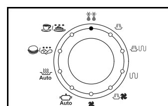


3. Wybierz czas gotowania obracając **pokrętło nastawcze** według potrzeby.

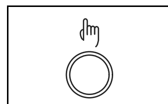


4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

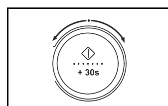
Chcę coś rozmrozić



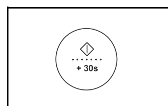
1. Umieść zamrożoną żywność w kuchence.
   Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Rozmrażanie** ( ).



2. Wybierz rodzaj żywności wciskając przycisk **Wybierz** ( ) aż będzie wybrany żądany rodzaj żywności.

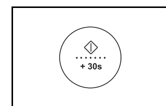


3. Wybierz wagę potrawy obracając **pokrętło nastawcze** według potrzeby.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Rozmrażanie rozpocznie się
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Chcę przedłużyć gotowanie o dodatkowe 30 sekund



Pozostaw żywność w kuchence.
Wciśnij przycisk **+30s** ( ) raz lub więcej razy dla każdych, dodanych 30 sekund czasu gotowania.



Za pierwszym razem po podłączeniu przewodu zasilania do gniazda ściennego lub po przerwie w dostawie prądu na wyś-wietlaczu pokaże się wskazanie "SEELCT YOUR LANGUAGE" (wybierz język informacji). W tym momencie musisz wybrać język informacji wyświetlanych przez wyświetlacz. Do wyboru jest język angielski, francuski, niemiecki, hiszpański, włoski, ho-lenderski i rosyjski. Więcej informacji znajduje się na stronie 7.

PL

Kuchenka

GRZAŁKA GRILLA
OTWORY WENTYLACYJNE
DRZWICZKI
OTWORY WENTYLACYJNE
UCHWYT DRZWICZEK
TALERZ SZKLANY
PIERŚCIEN OBROTOWY
PANEL STEROWANIA
ŁĄCZNIK
OTWORY ZATRZASKÓW DRZWIOWYCH
ZATRZASKI DRZWICZEK

Panel sterowania

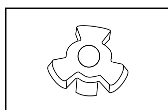
GB/F/D/E/I/NL/R
Auto
+ 30s
Combi

1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK CZASÓW ODSTANIA
3. PRZYCISK USTAWIEŃ ZEGARA
4. TRYB FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA
5. TRYB CAFETERIA
6. TRYB JUNIOR / SNACK (DLA DZIECI/PRZEKĄSKI)
7. TRYB FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO ODGRZEWANIA
8. TRYB FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
9. PRZYCISK WYBORU TRYBU
10. PRZYCISK TRYBU WSTĘPNEGO OGRZEWANIA KUCHENKI
11. PRZYCISK STOP / KASOWANIE
12. PRZYCISK TRYBU WYBORU JĘZYKA
13. POKRĘTłO GOTOWANIA
14. TRYB MIKROFALE
15. TRYB KOMBINOWANY (MIKROFALE + GRILL)
16. TRYB GRILL
17. TRYB KOMBINOWANY (MIKROFALE + KONWEKCJA)
18. TRYB KONWEKCJA
19. PRZYCISK ZWIĘKSZANIE / ZMNIEJSZANIE
20. PRZYCISK START / USTAWIEŃ CZASU GOTOWANIA I WYBORU WAGI
21. PRZYCISK WłąCZANIA / WYłąCZANIA OBRACANIA SIĘ TALERZA

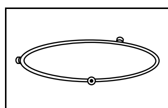
PL

Akcesoria

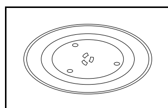
W zależności od zakupionego modelu, razem z kuchenką są dostarczane następujące akcesoria, które mogą być używane na różne sposoby.



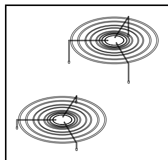
1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



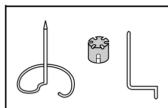
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



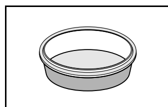
3. **Talerz szklany**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części pasujący do łącznika
   Przeznaczenie: Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



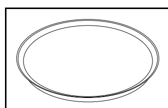
4. **Podstawki z metalu** (wysoka, niska), do umieszczania na talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie: Podstawki mogą być używane do gotowa-nia żywności w dwóch naczyniach jedno-cześnie. Małe naczynie może być posta-wione na talerzu obrotowym a drugie naczy-nie na podstawce. Podstawki metalowe mogą być wykorzystywane do gotowania z użyciem grilla, konwekcji i gotowania kombinowanego.



5. **Szpikulec rożna**, **łącznik do barbecue** i **szpikulec**, do umieszczenia w misce szklanej (tylko C108STB/ C108STF/ C109STB/C109STF).
   Przeznaczenie: Szpikulec rożna jest wygodnym sposobem grillowania kurczaka jako mięsa, które nie musi być odwracane. Może być używany do gotowania kombinowanego z grillem.



6. Miska szklana, do umieszczenia na talerzu obrotowym (tylko C108STB/C108STF/C109STB/C109STF).
   Przeznaczenie: do ustawienia pionowego rożna do pieczenia.



7. Talerz do przypiekania, do umieszczenia na talerzu obrotowym (tylko C108STT/C108STF/C109STT/C109STF).
   Przeznaczenie: Do przypieczenia żywności w trybach gotowania mikrofalami i kombinowanego z grillem. Pomaga uzyskać chrupkie ciasta i spód pizzy.

Używanie niniejszej instrukcji obsługi

Właśnie kupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania w Waszej nowej kuchence:

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Opis akcesoriów i naczyń zalecanych do używania***
- ***Pożyteczne wskazówki na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziesz krótki opis trzech podstawowych rodzajów pracy kuchenki:

- ***Gotowania (tryb mikrofale)***
- ***Rozmrażania***
- ***Przedłużenia gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji znajdują się opis kuchenki i bardziej istotny opis panelu sterowania, ułatwiający odnalezienie odpowiednich przycisków i obsługę kuchenki.

W opisach krok po kroku procedur postępowania wykorzystano dwa symbole:



Ważne



Uwaga

Środki ostrożności pozwalające uniknąć narażenia na nadmierne działanie energii mikrofalowej

Nieprzestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwicz-kami, nie próbuj manipulować przy zatrzaskach drzwiczek i wkładać żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach usz-czelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następ-nie suchą miękką szmatką

(c) Nie włączaj kuchni, gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.
Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) Przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację pro-ducenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZAPAMIĘTAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.
Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. NIE UŻYWAJ w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
- Metalowych pojemników
- Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
- Szpikulców, widelców itp.

Powód: Mogą wystąpić wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.

2. NIE PODGRZEWAJ:
- Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z jedzeniem dla dzieci.
- Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.
Wskazówka: Zdejmij skorupkę, przebij skórkę, opakowanie itp.

3. NIE WŁĄCZAJ kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta.
Powód: Może to spowodować uszkodzenie ścianek kuchenki.
Wskazówka: Możesz na stałe umieścić w kuchence szklankę z wodą. Woda będziepochłaniała mikrofale, jeśli przypadkowo włączysz pustą kuchenkę.

4. NIE ZASŁANIAJ znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych materiałami lub papierem.
Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.

5. ZAWSZE używaj rękawic, gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.
Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie. Z tego powodu naczynia są zawsze gorące.

6. NIE DOTYKAJ elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchenki.
Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące, aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych ma-teriałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.

7. Aby nie dopuścić do ryzyka pojawienia się ognia w komorze kuchni:
- Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
- Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
- Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej np. do suszenia gazet
- Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz prze-wód zasilający od gniazdka

8. Zwróć szczególną uwagę, gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
- ZAWSZE odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
- Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.
- Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.
- W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
- **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
- **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.
- Podczas podgrzewania napojów za pomocą mikrofal może dojść do opóźnionego wykipienia, dlatego uważaj przy wyjmowaniu naczynia z kuchenki.

9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
Powód: Gorące powietrze lub para mogą spowodować oparzenie.

11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
- Czyść wnętrze kuchenki po każdym użyciu za pomocą roztworu delikat-nego detergentu, ale przed tym pozostaw kuchenkę do ostygnięcia, aby uniknąć zranienia.

Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

PL

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne “kliknięcia”, szczególnie podczas rozmrażania.
Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.

13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie odcięta. Po odstaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.
- Nie martw się, jeżeli kuchenka kontynuuje pracę po zakończeniu gotowania.

Powód: Niniejszy produkt został zaprojektowany do kilkuminutowego chłodzenia się bez wytwarzania mikrofal (MWO) dla schłodzenia części elektronicznych we wnętrzu po wciśnięciu przycisku stop lub otwarciu drzwiczek kuchenki po zakończeniu gotowania w przypadkach używania trybów pracy (mikrofale, grill, konwekcja, mikrofale + grill, mikrofale + konwekcja). Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga “0”. Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
W czasie gotowania powinieneś patrzeć do wnętrza kuchenki od czasu do czasu przy podgrzewaniu lub gotowaniu w zamkniętych pojemnikach czy opakowaniu plastikowym albo innym materiale łatwopalnym.

OSTRZEŻENIE:
Nie używaj kuchenki z uszkodzonymi drzwiczkami lub uszczelką aż do chwili dokonania naprawy przez kompetentną osobę.

OSTRZEŻENIE:
Podejmowanie przez osoby inne niż upoważnione jakichkolwiek napraw, które obejmują zdejmowanie obudowy kuchenki stanowiącej ochronę przed energią mikrofal jest ryzykowne dla tych osób.

OSTRZEŻENIE:
Płyny i żywność nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.

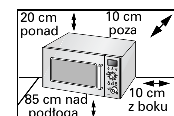
OSTRZEŻENIE:
Pozwalaj dzieciom używanie kuchenki bez nadzoru wyłącznie wtedy, gdy po-trafią używać kuchenki w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z zagrożeń wynikających z niewłaściwego użytkowania.

OSTRZEŻENIE:
Obudowa kuchenki i drzwiczki rozgrzewają się podczas gotowania z konwek-cją i gotowania kombinowanego.

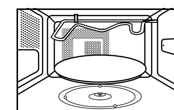
☛ NIE UŻYWAJ kuchenki mikrofalowej bez zainstalowanego łącznika pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

Instalacja Państwa kuchenki mikrofalowej

Niniejsza kuchenka mikrofalowa może być umieszczona w każdym miejscu (na blacie kuchennym lub półce, ruchomym blacie, stole).



1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację zapewnioną przez co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z boku i z tyłu, 20 cm powyżej i 85 cm nad podłogą.



2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.

3. Niniejsza kuchenka musi być zainstalowana w sposób zapewniający jej dostęp do gniazda zasilania.


Nigdy nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłącze-nie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dosta-tecznie ochłodzi.

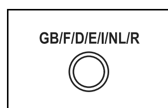

Dla bezpieczeństwa użytkowników urządzenie należy podłączyć do standardo-wego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem 3-bolcowego gniaz-dka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony być wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć ryzyka samodzielnej wymiany.


Nie instaluj kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, jak np. sąsiedztwie tradycyjnej kuchni lub kaloryfera. Wymagania kuchenki dotyczące napięcia zasilania muszą być przestrzegane i przewód przedłużający musi mieć ten sam standard co przewód zasilający dostarczony wraz z kuchenką. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelki drzwiczek.

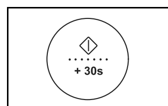
PL

Wybór języka wyświetlanych informacji

Przy pierwszym podłączaniu przewodu zasilania do gniazda lub po przerwie w zasilaniu, na wyświetlaczu pokazuje się informacja "SELECT YOUR LANGUAGE" (wybierz swój język). W tym momencie musisz wybrać język informacji na wyświetlaczu. Można wybrać język angielski, francuski, niemiecki, hiszpański, włoski, holenderski i rosyjski.



1. Wciśnij przycisk **Język** natychmiast po włączeniu zasilania kuchenki, lub bezpośrednio po przerwie w zasilaniu.
   Rezultat: Jeżeli będziesz kontynuować wciskanie przycisku Język, ustawienie będzie się cyklicznie zmieniało w następującej kolejności: ENGLISH (LBS – funty), ENGLISH (KG), FRENCH, GERMAN, SPANISH, ITALIAN, DUTCH, RUSSIAN.



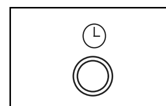
2. Kiedy wybierzesz język i wyświetlenia, których chcesz używać, wciśnij przycisk **Start** (◇) aby zakończyć procedurę.

Ustawianie czasu

Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświetlany w trybie 12- i 24-godzinnym. Należy sprawdzić wskazanie zegara:

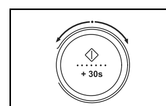
- ***Przy instalacji kuchenki***
- ***Po przerwie w dostawie prądu***

✉ Nie zapomnij skasować ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie

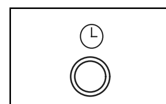


1.

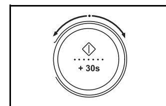
Aby wyświetlić czas w trybie...	**Wciśnij przycisk Zegar (◷)**
12-godzinnym	Raz
24-godzinnym	Dwa razy



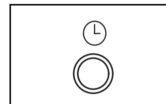
2. Obracaj **pokrętłem sterowania** aby ustawić wskazanie godzin.



3. Wciśnij przycisk **Zegar** (◷).



4. Obracaj **pokrętłem sterowania** aby ustawić wskazanie minut.



5. Wciśnij przycisk **Zegar** (◷).
   Rezultat: Wskazanie godziny będzie wyświetlone bez względu czy kuchenka jest używana czy nie.

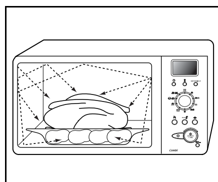
PL

Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu, jak i barwy.
Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- ***Rozmrażania***
- ***Odgrzewania***
- ***Gotowania***

Zasady gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron są rozprowadzane jednolicie, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu ugotowana równomiernie.
2. Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2,5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wewnątrz produktu.
3. Czas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:
   - Ilości i gęstości
   - Zawartości wody
   - Temperatury początkowej (zamrożona lub nie)



Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po na-wet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym należy przestrzegać czasów odstania podawanych w przepisach lub w niniejszej instrukcji aby zapewnić:
- Równomierne i prawidłowe ugotowanie potrawy
- Jednakową temperaturę w całej potrawie

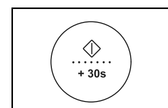
Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym momencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo. Jeżeli masz wątpliwości, przeczytaj rozdział zatytułowany "Co zrobić gdy masz wątpliwości lub napotkasz problem" na następnej stronie.



Kuchenka musi być podłączona do właściwego gniazda ściennego. Talerz szklany musi znajdować się na miejscu w kuchence. Jeżeli jest używany poziom mocy inny niż maksymalny (100% - 900W) do zagotowania wody będzie potrzeba więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki pociągając za uchwyt po prawej stronie drzwiczek. Umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą. Zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk **Start** (◇) i ustaw czas gotowania na 4 do 5 minut wciskając przycisk **Start** (◇) odpowiednią ilość razy.
   Rezultat: Kuchenka będzie ogrzewać wodę przez 4 do 5 mi-nut. W tym czasie woda powinna się zagotować.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

- ◆ Poniższe zjawiska występują normalnie.
  - Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
  - Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
  - Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
  - Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych
- ◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
  - Czy ustawiłeś dokładnie czas i wcisnąłeś przycisk **Start** (◇)?
  - Czy drzwiczki są zamknięte?
  - Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub nie zadziałał bezpiecznik elektryczny?
- ◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
  - Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju żywności?
  - Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?
- ◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie
  - Czy używasz naczynia z metalowymi ozdobami?
  - Czy zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego narzędzia?
  - Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?
- ◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
  - Mogą się pojawić nieznaczne zakłócenia na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne.
    - * Rozwiązanie: ustaw kuchenkę z dala od odbiorników i przewodów antenowych.
  - Jeżeli mikroprocesor wykryje interferencję może dojść do skasowania ustawień
    - * Rozwiązanie: Odłącz wtyczkę zasilania i podłącz ponownie. Skasuj ustawienie czasu.
- ◆ Wskazanie "E3"
  - Wiadomość "E3" pojawia się automatycznie w chwili przegrzania kuchenki mikrofalowej.

Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Prosimy o zanotowanie następujących informacji:

- ***Modelu i numeru seryjnego normalnie wydrukowanego z tyłu kuchenki***
- ***Szczegółów gwarancji***
- ***Jasnego opisu problemu***

Następnie prosimy o skontaktowanie się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem pogwarancyjnym SAMSUNG.

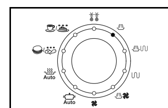
Gotowanie/Odgrzewanie

PL

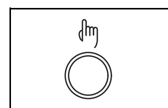
Poniższe procedury wyjaśniają w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność.

 ZAWSZE sprawdzaj ustawienia gotowania przed pozostawie-niem kuchenki bez nadzoru.

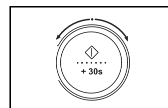
Otwórz drzwiczki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki. Nigdy nie włączaj kuchenki mikrofalowej jeżeli jest pusta.



1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Mikrofale** ( ).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   Gotowanie jednoetapowe
   (tryb mikrofale)



2. Wybierz właściwy poziom mocy ponownie wciskając przycisk **Wybierz** ( ) aż do wyświetlenia żądanego poziomu mocy wyjściowej. Więcej informacji na temat poziomów mocy znajduje się w tabeli poniżej.



3. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło nastawcze**.
   - Przykład: Aby ustawić czas na 3 min 30 s, obracaj pokrętło nastawcze w prawo do ustawienia na licz-niku 3:30.

   Rezultat: Wyświetli się czas gotowania.
4. Wciśnij przycisk **Start** (◇).
   Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki zacznie się obracać talerz szklany. Gotowanie rozpocz-nie się, a kiedy się zakończy:
   - ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i za-miga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

 Jeżeli chcesz sprawdzić aktualny poziom mocy wnętrza kuchenki, jeden raz wciśnij **Wybierz** ( ). Jeżeli chcesz zmienić poziom mocy w cza-sie gotowania, jeden raz lub dwa razy wciśnij przycisk **Wybierz** ( ) aby wybrać żądany poziom mocy.

 Jeżeli chce się podgrzać potrawę przez krótki czas z maksymal-nym poziomem mocy (900W), można również po prostu wcis-nąć przycisk **Start** (◇) jeden raz dla każdych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka natychmiast rozpocznie gotowanie.

PL

Poziomy mocy i dobór czasu

Funkcja wyboru poziomu mocy pozwala na adaptację ilości rozpra-szanej energii i czasu potrzebnego do gotowania lub odgrzewania żywności w zależności od jej typu i ilości. Można wybrać jeden z sześciu poziomów mocy.

Poziom mocy	Procent	Moc wyjściowa
WYSOKI	100%	900W
ŚREDNIO WYSOKI	67%	600W
ŚREDNI	50%	450W
ŚREDNIO NISKI	33%	300W
ROZMRAŻANIE	20%	180W
NISKI	11%	100W

Czasy gotowania podane w przepisach i w niniejszej instrukcji obsługi odpowiadają konkretnym, wskazanym poziomom mocy.

Jeżeli wybierzesz...	Wówczas czas gotowania musi być...
Wyższy poziom mocy	Skrócony
Niższy poziom mocy	Wydłużony

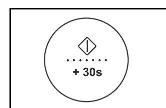
Zatrzymanie gotowania

Można w każdej chwili zatrzymać gotowanie dla:
- ***Sprawdzenia żywności***
- ***Obrócenia żywności na drugą stronę***
- ***Pozostawienia jej do odstania***

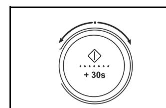
Aby zatrzymać gotowanie...	Wówczas...
Chwilowo	Otwórz drzwiczki. Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby przywrócić gotowanie, zamknij ponownie drzwi i wciśnij przycisk **Start** ( ).
Całkowicie	Wciśnij przycisk **Stop** ( ). Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Jeżeli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk **Stop** ( ).

Ustawianie czasu gotowania

Tak jak w gotowaniu tradycyjnym, można przekonać się, że w zależ-ności od charakterystyki żywności i własnego smaku musisz nieznacz-nie regulować czas gotowania. Można:
- ***Sprawdzić jak postępuje gotowanie po prostu otwierając drzwiczki kuchenki.***
- ***Wydłużać lub skracać pozostający czas gotowania.***



1. Aby wydłużyć czas gotowania żywności, wciśnij przycisk **Start** ( ) jeden raz dla każdych 30 sekund, które chcesz dodać.
   - Przykład: Aby dodać trzy minuty wciśnij przycisk **Start** ( ) sześć razy.



2. Podczas gotowania by wydłużyć lub skrócić czas goto-wania żywności obróć **pokrętło nastawcze** w prawo lub w lewo.

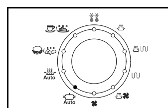
Używanie funkcji automatycznego gotowania

PL

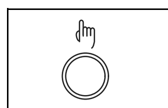
Funkcja automatycznego gotowania ( ) posiada cztery zaprogra-mowane czasy gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania zarówno czasu gotowania jak i poziomu mocy.
Za pomocą pokrętła nastawczego można ustawić rozmiar porcji.

☛ Używaj tylko przepisów bezpiecznych dla kuchenek mikrofalowych.

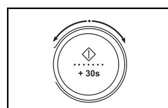
Otwórz drzwiczki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki.



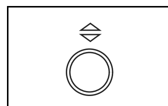
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Gotowanie Automatyczne** ( ).



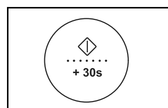
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wciskając przycisk **Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz rozmiar porcji obracając **pokrętło nastawcze**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej** / **Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wybranych ustawień automatycznych.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Poniższa tabela prezentuje różne programy automatycznego odgrze-wania i gotowania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Programy numer 1 i 2 działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal. Program numer 5 działa z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i konwekcji.
Programy numer 3 i 4 działają z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i grilla.

Kod	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Świeże warzywa	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Zważ warzywa po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu warzyw na równe kawałki. Włóż je do szklanej miski z pokrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody do gotowania 200-250 g, dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) do 300-450 g i dodaj 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) do 500-750 g warzyw. Zamieszaj po ugotowaniu. Podczas gotowania większych ilości zamieszaj jeden raz w czasie gotowania.
2	Ziemniaki obrane	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Zważ ziemniaki po obraniu, umyciu i pocięciu na równej wielkości kawałki. Włóż do szklanej miski z pokrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) do 300-450 g i dodaj 60 ml (4 łyżki stołowe) do 500-750 g warzyw.
3	Pieczona ryba	200-300 g (1 szt) 400-500 g (1-2 szt) 600-700 g (2 pcs) 800-900 g (2-3 szt)	3 min.	Posmaruj skórę ryby oliwą i do-daj zioła i przyprawy. Ułóż ryby obok siebie, głową do ogona na podstawce z metalu. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

PL

Używanie funkcji automatycznego gotowania (ciąg dalszy)

Kod	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
4	Kawałki kurczaka	200-300 g (1szt) 400-500 g (2 szt) 600-700 g (3 szt) 800-900 g (3-4 szt)	3min.	Posmaruj skórę kurczaka oliwą i przypraw pieprzem, solą i papryką. Ułóż kawałki wokół na wysokiej podstawce metalowej zwrócone skórą w dół. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
5	Pieczeń wołowa / Pieczeń jagnięca	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Posmaruj wołowinę / jagnięcinę oliwą i przypraw (tylko pieprzem, solić należy po upieczeniu). Ułóż na niskiej podstawce ze stroną z tłuszczem zwróconą do dołu. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po upieczeniu i na czas odstania mięso należy zawinąć w folię aluminiową.

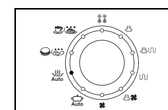
Używanie funkcji automatycznego odgrzewania

Funkcja automatycznego odgrzewania ( ) posiada cztery zapro-gramowane czasy gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania zarówno czasu gotowania jak i poziomu mocy.
Za pomocą pokrętła nastawczego można ustawić rozmiar porcji.

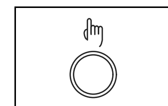


Używaj tylko przepisów odpowiednich dla kuchenek mikrofalowych.

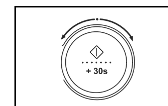
Otwórz drzwiczki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki.



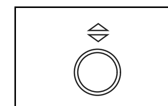
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Odgrzewanie Automatyczne** ( ).



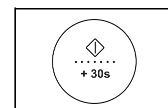
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wciskając przycisk **Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz rozmiar porcji obracając **pokrętło nastawcze**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej** / **Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wybranych ustawień automatycznych.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Używanie funkcji automatycznego odgrzewania (ciąg dalszy)

Poniższa tabela prezentuje różne programy automatycznego odgrze-wania i gotowania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Programy numer 1 i 2 działają tylko z wykorzystaniem energii mikro-fal. Programy numer 3 i 4 działają z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i konwekcji.

Kod	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Gotowe potrawy (schłodzone)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Połóż na talerzu ceramicznym i przykryj folią kuchenną do mi-krofal. Program pasuje do od-grzewania dań złożonych z trzech składników (np. mięso z sosem, warzywami i dodatkiem jak ziemniaki, ryż lub makaron).
2	Zupa / sos (schłodzone)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3 min.	Wklej do głębokiego talerza ceramicznego lub miski i przy-kryj na czas odgrzewania i od-stania. Zamieszaj starannie przed i po czasie odstania.
3	Pizza mrożona	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Umieść zamrożoną pizzę (-18°C) na niskiej podstawce, dwie pizze umieść na niskiej i wysokiej podstawce.
4	Mrożone bułki	100-150 g (2pcs) 200-250 g (4pcs) 300-350 g (6pcs) 400-450 g (8pcs)	3 - 5 min.	Ułóż 2 do 6 zamrożonych bułek (-18°C) wokół na niskiej pod-stawce. 8 zamrożonych bułek ułóż po równo na niskiej i wy-sokiej podstawce. Niniejszy program jest dopasowany do małych, zamrożonych wypie-ków jak bułki, ciabatta i małe bagietki.

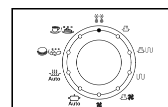
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania

PL

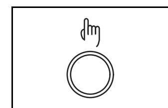
Funkcja automatycznego rozmrażania () pozwala na rozmrażanie steków / kotletów / mięsa siekanego / kawałków kurczaka / mięsa mielonego / kurczaka / ryb / chleba i ciast. Czasy rozmrażania i pozio-my mocy są wybierane automatycznie. Po prostu wybierz program i wagę żywności.

☞ Używaj tylko pojemników bezpiecznych dla kuchni mikrofalowych.

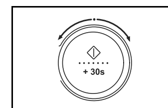
Otwórz drzwiczki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki.



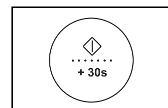
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Rozmrażanie Automatyczne** ().



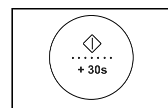
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wcis-kając przycisk **Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogra-mowanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wagę żywności obracając **pokrętło nastawcze**.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat:
   - Rozpoczyna się rozmrażanie.
   - W połowie czasu rozmrażania włączy się sygnał dźwiękowy dla przypomnienia o konieczności obrócenia żywności.



5. Wciśnij ponownie **Start** ( ) aby dokończyć rozmrażanie.
   Rezultat: Po zakończeniu rozmrażania czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie kuchenka wyda co minutę sygnał przypominający.



Można również manualnie rozmrażać żywność. Aby to zrobić wybierz funkcję gotowania / odgrzewania mikrofalami z pozio-mem mocy 180W. Więcej szczegółów znajduje się w rozdziale "Gotowanie / Odgrzewanie" na stronie 9.

PL

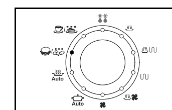
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania(ciąg dalszy)

Poniższa tabela prezentuje różne programy automatycznego rozmrażania, wielkości porcji, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczę-ciem rozmrażania zdejmij wszelkie elementy opakowania z żywności. Połóż mięso, drób czy rybę na talerzu szklanym.

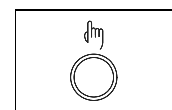
Kod	Żyw-ność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Mięso	200-2000g	20-60 min.	Okryj brzegi folią aluminiową. Obróć mięso po usłyszeniu sygnału kuchenki. Program ten jest przeznaczony do roz-mrażania wołowiny, jagnięciny, wiep-rzowiny, steków, kotletów i siekanego mięsa.
2	Drób	200-2000g	20-60 min.	Okryj nogi i skrzydełka folią aluminio-wą. Obróć drób na drugą stronę po sy-gnale dźwiękowym. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania całego kurczaka jak i kawałków kurczaka.
3	Ryby	200-2000g	20-50 min.	Okryj ogon folią aluminiową, Obróć ry-bę na drugą stronę po sygnale dźwię-kowym. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania całych ryb jak i filetów.
4	Chleb/ Ciasto	125-1000g	5-30 min.	Chleb lub ciasto połóż na kawałku pa-pieru do pieczenia i obróć po sygnale dźwiękowym (kuchenka będzie dalej działać i zatrzyma się po otwarciu drzwiczek). Program ten jest przezna-czony do wszystkich rodzajów chleba, całego i pokrojonego jak również bułek i bagietek. Ułóż bułki dookoła. Program ten jest przeznaczony do wszystkich rodzajów ciasta drożdżowego, herbat-ników, sernika i biszkoptu. Program nie jest przeznaczony do rozmrażania cias-ta kruchego / francuskiego, ciasta z owocami jak również ciasta z polewą czekoladową
5	Owoce	100-600g	5-10 min.	Rozłóż równomiernie owoce na płas-kim naczyniu szklanym lub użyj talerza ceramicznego. Program ten jest przez-naczony do rozmrażania wszystkich owoców.

Używanie funkcji Junior / Snack

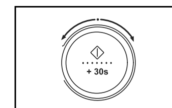
Funkcja Junior/Snack ( ) posiada sześć zaprogramowanych cza-sów gotowania, nie potrzeba więc ustawiać czasu gotowania i poziomu mocy. Można ustawiać liczbę porcji obracając pokrętło nastawcze.
Na początku umieść żywność na środku talerza szklanego.



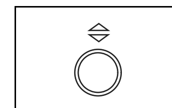
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Junior/Snack** ( ).



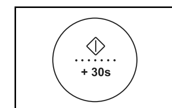
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wcis-kając przycisk **Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogra-mowanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz rozmiar porcji obracając **pokrętło nastawcze**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej** / **Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wybranych ustawień automatycznych.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, cztero-krotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Używanie funkcji Junior / Snack (ciąg dalszy)

PL

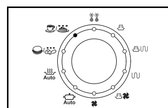
Poniższa tabela prezentuje programy automatycznego gotowania typów żywności i przekąsek, które są ulubione przez dzieci i do sty-lowych zakąsek. Zawiera ich ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.
Programy numer 1, 2, 5 i 6 działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal. Program numer 3 działa z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i grilla. Program numer 4 działa z wykorzystaniem kom-binacji mikrofal i konwekcji.

Kod	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Hamburger (schłodzony)	150 g (1 sztuka) 300 g (2 sztuki)	1-2 min	Połóż hamburger (bułka z kawałkiem wołowiny) lub cheeseburger na pa-pierze kuchennym. Jeden hamburger połóż pośrodku, dwa naprzeciw sie-bie na talerzu szklanym. Po podgrzaniu ubierz sałatą, plasterkiem pomi-dora, dresingiem i przyprawami.
2	Pierożki Mini Ravioli (schłodzone)	200-250 g 300-350 g	3 min	Włóż schłodzone mini ravioli do pla-stikowego naczynia przeznaczonego do kuchni mikrofalowych i postaw na środku talerza szklanego. Nakłuj folię gotowego produktu lub pokrywkę plastikowego opakowania z folią do odgrzewania mikrofalami. Dokładnie wymieszaj przed po czasie odstania. Program ten jest przeznaczony do odgrzewania ravioli jak również ma-karonu z sosem.
3	Mrożone skrzydełka kurczaka	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Ułóż gotowe skrzydełka lub małe podudzia (obgotowane i przyprawione) na podstawce metalowej ze skórą zwróconą do dołu. Ułóż je dookoła i pozostaw wolny środek.
4	Zamrożone przekąski pizza	150 g (4-6 szt.) 250 g (7-9 szt.)	-	Rozłóż równo zamrożone pizze lub przekąski na podstawce metalowej.
5	Popcorn	100 g	-	Używaj produktu przeznaczonego do przygotowywania w kuchenkach mikrofalowych. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta żywności i umieść opakowanie na środku talerza szklanego. W czasie działania tego programu kukurydza będzie pękać i torba zwiększy objętość. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu i otwie-raniu gorącej torby z popcornem.
6	Nachos	125 g	-	Rozłóż nachos (chipsy typu tortilla) na płaskim talerzu ceramicznym. Po-syp z wierzchu 50g tartego sera cheddar i przyprawami. Postaw na talerzu szklanym.

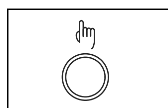
PL

Używanie funkcji Cafeteria

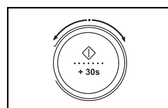
Z funkcją Cafeteria ( ) czas gotowania jest ustawiany automa-tycznie. Można wybrać ilość porcji obracając pokrętłem nastawczym. Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego.



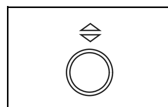
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Cafeteria** ( ).



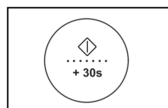
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wciskając przycisk **Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz rozmiar porcji obracając **pokrętło nastawcze**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej**/**Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wybranych ustawień automatycznych.
- Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Ustawienia funkcji Cafeteria

Poniższa tabela prezentuje programy automatyczne przeznaczone do podgrzewania napojów oraz rozmrażania i ogrzewania zamrożonego ciasta.
Program numer 1 używa tylko trybu mikrofale. Program numer 2 używa kombinacji mikrofal i konwekcji.

Przycisk	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Kawa, mleko, herbata, woda (temperatura pokojowa)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1-2 min	Wlej płyn do ceramicznych filiżanek i odgrzej bez przykrycia. Jedną filiżankę postaw pośrodku talerza, 2 filiżanki naprzeciw siebie i 3 lub 4 wokół talerza. Pozostaw do odstania w kuchence. Zamieszaj napoje przed i po odstaniu. Uważaj przy wyjmowaniu filiżanek z napojami (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące płynów).
2	Ciasto mrożone	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15 min	Zamrożone ciasto pośrodku, kawałki ciasta dla odmiany wokół niskiej podstawki. Podstawkę postaw na talerzu szklanym. Program ten nie nadaje się do odgrzewania ciasta z kremem lub z polewą czekoladową.

Używanie talerza do przypiekania

PL

Tylko C108TT / 108STF / C109STT / C109STF

Normalnie podczas gotowania w kuchence mikrofalowej czy w czasie gotowania mikrofalami w trybie kombinacji mikrofal z grillem / konwekcją potrawy, które są zrobione z ciasta stają się gąbczaste. Używanie talerza do przypiekania Samsung pomaga uzyskać chrupką żywność.
Talerz do przypiekania może być również używany do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek, itp.



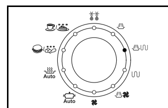
Przed używaniem talerza do przypiekania, ogrzej go wstępnie wybierając tryb kombinacji przez 3 do 5 minut.
- Kombinacja konwekcji (wymuszonego obiegu ciepła) (250°C) i mikrofal (poziom mocy 600W) lub
- Kombinacja grilla i mikrofal (poziom mocy 600W)
- Odpowiednie informacje znajdują się na stronie 22 i na stronie 23.

1. Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania tak, jak opisano powyżej.
- Używaj rękawic za każdym razem ponieważ talerz do przypiekania bardzo mocno się rozgrzewa.

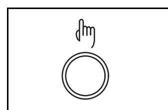
2. Posmaruj talerz olejem jeżeli pieczesz na nim żywność jak bekon i jaja by ładnie je przypiec.

3. Umieść żywność na talerzu do przypiekania.
- Nie używaj żadnych przedmiotów, które nie są ter-moodporne (na przykład miski z plastiku).

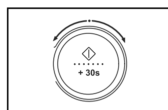
4. Ustaw talerz do przypiekania na talerzu szklanym w kuchence mikrofalowej.
- Nigdy nie wstawiaj talerza do przypiekania do ku-chenki bez zainstalowanego na miejscu talerza szklanego.



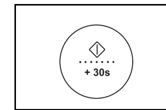
5. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Combi** ( ).



6. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Wybierz** ( ).

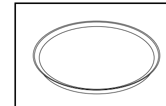


7. Następnie ustaw czas gotowania obracając **pokrętło nastawcze** aż do wyświetlenia wskazania żądanego czasu.



8. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
Rezultat: Gotowanie rozpocznie się.
- Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i za-miga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Sposób czyszczenia talerza do przypiekania



Najlepszym sposobem czyszczenia talerza do przypiekania jest umycie go w gorącej wodzie z detergentem a następ-pnie opłukanie go pod czystą wodą. Nie używaj szczotek do ścierania czy twardej gąbki bo może to uszkodzić górną powierzchnię talerza.



Ponieważ talerz do przypiekania posiada warstwę teflonu na powierzchni, niewłaściwe obchodzenie się z nim może spowodować jej uszkodzenie.
- Nigdy nie krój żywności na talerzu do przypiekania. Do po-cięcia na kawałki zdejmuj żywność z talerza.
- Obracaj żywność na drugą stronę za pomocą plastikowej lub drewnianej szpatułki.

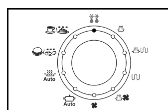
Gotowanie wieloetapowe

PL

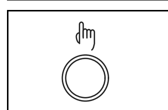
Państwa kuchenka mikrofalowa może być programowana do czterech etapów do gotowania żywności (tryby konwekcja, mikrofale + konwek-cja i ogrzewanie mogą być używane w gotowaniu wielopoziomowym). Przykład: Chcesz rozmrozić żywność i ugotować ją bez kasowania ustawień kuchenki po każdym etapie gotowania. Można tak rozmrozić i ugotować 1.8 kg kurczaka w czterech etapach:

- ***Rozmrażanie***
- ***Odstanie na 20 minut***
- ***Gotowanie mikrofalami przez 30 minut***
- ***Grillowanie przez 15 minut***

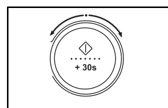
☛ Rozmrażanie i odstanie muszą stanowić dwa pierwsze etapy. Kombinacje i grillowanie może być używane tylko jeden raz w czasie dwóch pozostałych etapów, jakkolwiek mikrofale mogą być używane w dwóch następnych etapach (z dwoma, różnymi poziomami mocy).



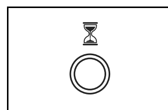
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Automatyczne Rozmrażanie** ( ).



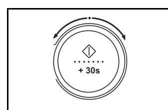
2. Wybierz rodzaj żywności, który chcesz ugotować wciskając przycisk **Wybierz** ( ).



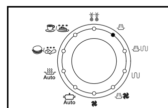
3. Ustaw wagę obracając odpowiednio **pokrętło nastawcze** (w przykładzie 1800 g).



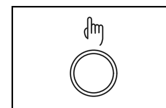
4. Wciśnij przycisk **Zawieś/Opóźnij** ( ).



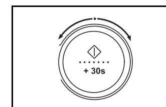
5. Ustaw czas odstania obracając odpowiednio **pokrętło nastawcze** (w przykładzie 20 minut).



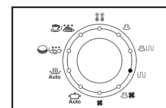
6. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Mikrofale** ( ).



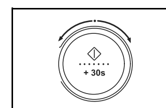
7. Ustaw poziom mocy mikrofal wciskając przycisk **Wybierz** ( ) aby wybrać żądany (w przykładzie 450W).



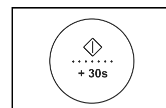
8. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło nastawcze** (w przykładzie 30 minut).



9. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Grill** ( ).



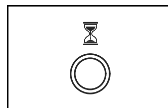
10. Ustaw czas gotowania obracając odpowiednio **pokrętło nastawcze** (w przykładzie 15 minut).



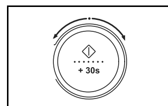
11. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
<u>Rezultat:</u> Gotowanie rozpocznie się.
- ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Ustawianie czasu odstania

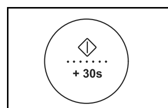
Czas zawieszenia może być używany do automatycznego ustawiania czasu odstania (bez gotowania mikrofalami).



1. Wciśnij przycisk **Zawieś/Opóźnij** (⧗).
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
⧗ (Tryb zawieszenia/opóźnienia)

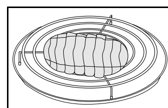


2. Wybierz czas odstania obracając **pokrętło nastawcze**.



3. Wciśnij przycisk **Start** (◇).
Rezultat: Po upływie ustawionego czasu odstania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wybór akcesoriów



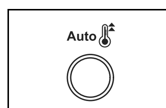
Tradycyjne gotowanie z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza nie wymaga żadnych specjalnych naczyń. Mimo to, należy stosować naczynia przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych.
Naczynia przeznaczone do gotowania w mikrofalach zwykle nie są odpowiednie do gotowania z konwekcją nie używaj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników, itp.
Jeżeli chcesz wybrać kombinowany tryb gotowania (mikrofale i grill lub konwekcja), używaj tylko składników przeznaczonych do gotowania mikrofalami i do kuchni. Metalowe naczynia i narzędzia mogą zniszczyć Państwa kuchenkę.



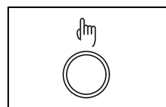
Więcej szczegółów na temat naczyń i narzędzi znajduje się w rozdziale Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych na stronie 25.

Wstępne ogrzewanie kuchenki

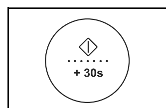
Do gotowania z konwekcją zalecamy wstępne podgrzewanie kuchenki do odpowiedniej temperatury przed umieszczeniem żywności w ku-chence.
Kiedy temperatura kuchenki osiągnie żądaną temperaturę, jest ona utrzymywana przez około 10 minut; następnie kuchenka automa-tycznie się wyłączy.
Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji odpowiedniej do żądanego trybu gotowania. Otwórz drzwiczki i umieść na miejscu talerz szklany.



1. Wciśnij przycisk **OGRZEWANIE WSTĘPNE** (Auto).
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
250°C (temperatura)



2. Wciśnij przycisk **Wybierz** ( ) raz lub więcej razy aby ustawić temperaturę.



3. Wciśnij przycisk **Start** (◇).
Rezultat: Kuchenka ogrzeje się do żądanej temperatury.

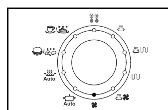
PL

Gotowanie z konwekcją

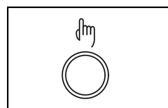
Tryb konwekcji pozwala na gotowanie żywności w taki sam sposób jak tradycyjnej kuchni. Tryb mikrofale nie jest używany. Można ustawiać temperaturę według uznania w zakresie od 40°C do 250°C w ośmiu zaprogramowanych poziomach. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.


Jeżeli chcesz wstępnie ogrzać kuchenkę, przeczytaj informacje na stronie 19.
- Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki ponieważ są bardzo gorące.
- Lepsze efekty gotowania i przypiekania uzyskuje się stosując niską podstawkę.

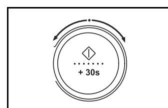
Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej i czy w kuchence jest talerz szklany. Otwórz drzwiczki kuchenki i ustaw na talerzu potrawę do upieczenia.



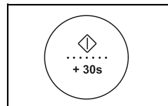
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Konwekcja** ( ).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   (tryb konwekcja)
   250°C (temperatura)



2. Wciśnij przycisk **Wybierz** ( ) raz lub więcej razy aby ustawić temperaturę.



3. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło nastawcze**.



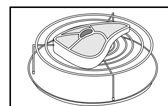
4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się:
   ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.


W każdej chwili można sprawdzić temperaturę wciskając przycisk **Język**.

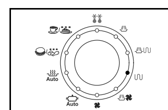
Grillowanie

Grill pozwala na szybkie ogrzewanie i przyrumienianie potraw bez używania mikrofal.
- ***Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki ponieważ są bardzo gorące.***
- ***Lepsze efekty gotowania i grillowania uzyskuje się stosując podstawkę metalową.***

Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej i czy właś-ciwa podstawka jest umieszczona na miejscu.

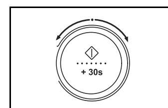


1. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na podstawce.

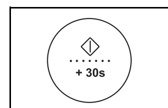


2. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Grill** ( ).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   | (gotowanie wieloetapowe)
   (tryb grill)

   - Nie można ustawić temperatury grzałki grilla.



3. Ustaw czas grillowania obracając **pokrętło nastawcze**.
   - Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



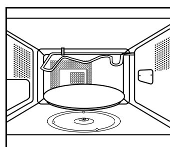
4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Grillowanie rozpocznie się:
   ◆ Kiedy grillowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

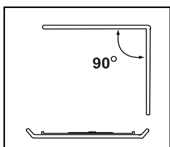
Wybór pozycji grzałki grilla

Grzałka jest używana w czasie gotowania z konwekcją, grillowania lub pieczenia na rożnie. Może być ustawiona w dwóch pozycjach:

- ***Pozycja pozioma do gotowania z konwekcją i grillowania***
- ***Pozycja pionowa do pieczenia na rożnie (C108STB/ C108STF/C109STB/C109STF)***

 Zmieniaj pozycję grzałki grilla kiedy jest chłodna i nie używaj zbyt dużej siły do ustawiania grzałki w pozycji pionowej.





Aby ustawić grzałkę grilla w...	**Wówczas...**
Pozycji pionowej (tylko rożen do pieczenia: C108STB / C108STF / C109STB / C109STF)	◆ Opuść grzałkę grilla ◆ Dociśnij ją do tylnej ścianki komory kuchenki aż będzie do niej równoległa
Pozycji poziomej (gotowanie z konwekcją i grillowanie)	◆ Pociągnij grzałkę grilla do siebie ◆ Unieś ją do góry aż będzie równoległa do **górnej ścianki komory kuchenki**

Rożen do pieczenia

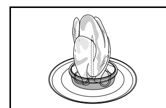
PL

Tylko C108STB / C108STF / C109STB / C109STF

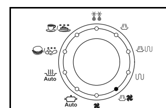
Rożen do pieczenia jest użyteczny do przygotowania barbecue, ponieważ nie ma potrzeby obracania mięsa podczas pieczenia. Może być używany podczas gotowania w trybie kombinacji mikrofal z konwekcją.

 Upewnij się, że waga mięsa jest równomiernie rozłożona na rożnie i że rożen obraca się swobodnie.

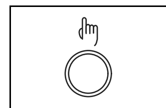
Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki ponieważ są bardzo gorące.



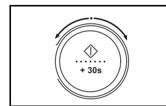
1. Przebij rożnem środek mięsa.
   Przykład: Wbij rożen pomiędzy kręgosłup a pierś kurczaka. Rożen połącz z podstawką i postaw całość w szklanej misce i miskę na talerzu obrotowym. Aby lepiej przypiec mięso, posmaruj je olejem.



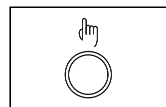
2. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Kombi** ( ).



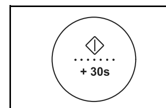
3. Ustaw temperaturę wciskając przycisk **Wybierz** ( ).



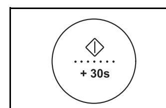
4. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło nastawcze**.
   - Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.



5. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Wybierz** ( ).



6. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się i rożen zacznie się obracać.
   ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.



7. Kiedy mięso jest całkowicie ugotowane, ostrożnie zdej-mij rożen używając rękawic kuchennych dla ochrony rąk.

PL

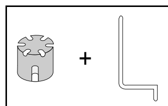
Używanie pionowego rożna ze szpikulcami

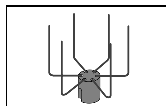
Tylko C108STB / C108STF / C109STB / C109STF

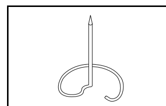
ROŻEN Z KILKOMA SZPIKULCAMI DO KEBABU

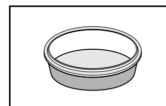
Używanie tego rożna z 6 szpikulcami umożliwia łatwe pieczenie mięsa, drobiu, ryb, warzyw (jak cebula, papryka lub cukinia) i owoców, które mogą być pokrojone na kawałki.

Można przygotować wymienioną żywność z użyciem szpikulców do kebabu w trybie konwekcji lub kombinacji.


Łącznik barbecue, Szpikulec,


Rożen ze szpikulcami


Rożen do pieczenia


Miska szklana

UŻYWANIE ROŻNA Z KILKOMA SZPIKULCAMI DO KEBABU

1. Do przygotowywania kebabu z użyciem 6 szpikulców.
2. Na każdy szpikulec nałóż taką samą ilość żywności.
3. Rożen do pieczenia umieść w szklanej misce i wsuń na niego rożen z 6 szpikulcami.
4. Postaw szklaną miskę z rożnem na środku talerza obrotowego.

   ✉ Upewnij się, że grzałka grilla znajduje się we właściwej pozycji przy tylnej ścianie komory kuchenki a nie pod górną ścianą przed rozpoczęciem procesu grillowania.

WYJMOWANIE ROŻNA Z KILKOMA SZPIKULCAMI Z KUCHENKI PO GRILLOWANIU

1. Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania z kuchenki miski szklanej z rożnem ponieważ może być ona bardzo gorąca.
2. Zdejmij łącznik ze szpikulcami z rożna do pieczenia używając również do tego rękawic.
3. Ostrożnie zdejmij szpikulce i użyj widelca do zdejmowania kawałków jedzenia ze szpikulców.

   ✉ Rożen z wieloma szpikulcami nie nadaje się do mycia w zmy-warce. Dlatego myj ręcznie go w ciepłej wodzie z detergentem. Po użyciu wyjmij rożen z wieloma szpikulcami z kuchenki.

Kombinowanie mikrofal i grilla

Można również łączyć gotowanie mikrofalami z grillem aby szybko ugotować i równocześnie przyrumienić potrawę.

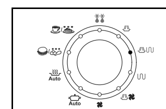


ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do gotowania mikro-falami. Idealne do tego są naczynia szklane lub ceramiczne ponieważ pozwalają one na równomierne przenikanie energii do wnętrza potrawy.

ZAWSZE używaj rękawic przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki ponieważ mogą być bardzo gorące.

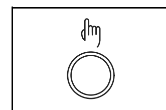
Można usprawnić gotowanie i grillowanie używając wysokiej podstawki.

- ***Otwórz drzwiczki. Żywność umieść w kuchence na podstawce najlepiej dopasowanej do typu gotowanej żywności. Podstawkę umieść na talerzu szklanym. Zamknij drzwiczki.***

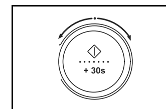


1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Kombi (Mikrofale + Grill)**.

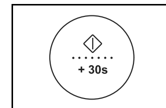
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   - (gotowanie jednoetapowe)
   - (tryb kombinowany mikrofal i grilla)



2. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Wybierz** ( ) aż wyświetli się wskazanie odpowiedniego poziomu mocy (300 – 600W).
   - Nie można ustawić temperatury grzałki grilla.



3. Ustaw czas pieczenia obracając **pokrętło nastawcze**.
   - Maksymalny czas pieczenia wynosi 60 minut.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).

   Rezultat:
   - ◆ Gotowanie kombinowane rozpocznie się
   - ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Kombinowanie mikrofal i konwekcji

PL

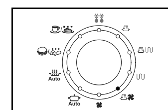
Gotowanie kombinowane używa jednocześnie energii mikrofal i ogrze-wania gorącem powietrzem. Nie jest wymagane wstępne ogrzewanie kuchenki ponieważ energia mikrofal jest dostępna natychmiast po włączeniu kuchenki.

Wiele potraw może być gotowane w trybie kombinowanym, szczególnie:

- ***Pieczenia mięsa i drobiu***
- ***Ciastek i ciasta***
- ***Jajek i sera***

☛ ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do gotowania mikro-falami. Idealne do tego są naczynia szklane lub ceramiczne ponieważ pozwalają one na równomierne przenikanie energii do wnętrza potrawy.
ZAWSZE używaj rękawic przy dotykaniu naczyń wewnątrz ku-chenki ponieważ mogą być bardzo gorące. Można usprawnić gotowanie i przypiekanie używając niskiej podstawki.

Otwórz drzwiczki. Żywność umieść na talerzu szklanym lub na niskiej podstawce, która powinna następnie być postawiona na talerzu szklanym. Zamknij drzwiczki. Grzałka grilla powinna być ustawiona w pozycji poziomej.



1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Kombi** (**Mikrofale + Konwekcja**).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   (tryb kombinowany mikrofal i grilla)
   250°C (temperatura)
2. Ustaw temperaturę wciskając przycisk **Wybierz** ( ).
3. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło nastawcze**.
   - Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.
4. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Wybierz** ( ) aż wyświetli się wskazanie odpowiedniego poziomu mocy (100 – 600W).
5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat:
   - ◆ Gotowanie rozpocznie się i rożen zacznie się obracać.
   - ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i za-miga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

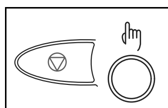


Jeżeli chcesz odczytać aktualną temperaturę w komorze kuche-nki, wciśnij przycisk **Język**.

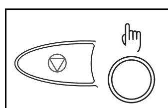
PL

Blokada dostępu do kuchenki mikrofalowej

Państwa kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w program zabez-pieczenia przed dziećmi, która pozwala zablokowanie kuchenki w pozycji "zamknięta" tak, że dzieci i inne osoby niepowołane nie będą jej używały w sposób przypadkowy. Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.



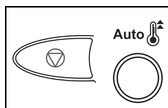
1. Wciśnij jednocześnie przycisk **Stop** ( ) i **Wybierz** ( ) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat:
   - Kuchenka jest zablokowana.
   - Wyświetli się ikona ( ).



2. Aby odblokować kuchenkę ponownie wciśnij przycisk **Stop** ( ) i **Wybierz** ( ) (około jedną sekundę).
   Rezultat:
   - Ikona ( ) zgaśnie.
   - Kuchenka może być normalnie używana.

Szybkość przewijania

Można kontrolować szybkość zmiany wartości ustawianych za pomocą pokrętła nastawczego.



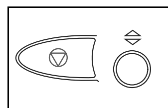
1. Jednocześnie wciśnij przyciski **Stop** ( ) i **Ogrzej** (Auto) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat: Wyświetlą się numery "11111 – 55555".
2. Wybierz odpowiednią szybkość przewijania.



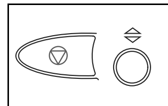
"11111" oznacza niską szybkość przewijania i "55555" oznacza wysoką szybkość przewijania.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Można w każdej chwili wyłączyć sygnał dźwiękowy.



1. Wciśnij jednocześnie przycisk **Stop** ( ) i **Więcej/Mniej** ( ) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat: Nie będzie słyszalny sygnał dźwiękowy przy wciskaniu przycisków kuchenki.



2. Aby przywrócić sygnał dźwiękowy ponownie wciśnij razem przycisk **Stop** ( ) i **Więcej/Mniej** ( ) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat: Kuchenka działa normalnie.

Wyłączanie talerza obrotowego

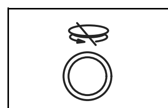
Przycisk włączania/wyłączania ( ) mechanizmu obracania się ta-lerza szklanego pozwala na używanie dużych naczyń (np. prostokąt-nych, wypełniających całą komorę kuchenki) dzięki temu, że obraca-nie się talerza wraz z dużym naczyniem jest wyłączone (tylko w ręcz-nym trybie gotowania).



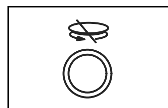
Rezultaty w takim wypadku będą mniej zadowalające z powodu mniej równomiernego ugotowania. Zalecamy obrócenie naczynia w połowie czasu procesu gotowania.

Ostrzeżenie! Nigdy wyłączaj obracania się talerza bez żywności włożonej do kuchenki.

Powód: Może to spowodować zapalenie lub uszkodzenie lub włączysz.



1. Wciśnij przycisk **Włączanie/wyłączanie talerza** ( ).
   Rezultat: Talerz szklany nie będzie się obracał.



2. Aby ponownie włączy obracanie się talerza szklanego, wciśnij przycisk **Włączanie/wyłączanie talerza** ( ).
   Rezultat: Talerz szklany będzie się obracał.



Nie wciskaj przycisku **Włączanie/wyłączanie talerza** ( ) w trak-cie trwania gotowania. Wyłącz fazę gotowania zanim wyłączysz lub włączysz mechanizm obracania się talerza.

Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych

PL

Mikrofale, aby móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie.
W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do przypiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Niektóre mrożone potrawy są pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe lub gazeta	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
PapieroweS		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci
• Papier z makulatury	✗	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie, jeżeli są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu zatrzymania wilgoci wewnątrz żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wy-dobywać się będzie spod niej gorąca para.
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Tylko jeśli są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryski-waniu potrawy.

✓ **:Zalecane**
✓✗ **:Ostrzeżenie przed używaniem**
✗ **:Niebezpieczne**

Książka kucharska

PL

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłania-na przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe. Mikrofale wprowa-dzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:
Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową, aby maksymalnie efek-tywnie oddziaływać na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź, ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porce-lanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń lub pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:
Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, pud-dingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to, co na konwencjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania
Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przy-kryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania
Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wyrówna się w żywności gotowanej w kuchence.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu.
Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Przykrywaj na czas odstania.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czasodsta-nia (w min.)	Zalecenia
Szpinak	150g	600W	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Groszek zielony	300g	600W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Mieszanka wa-rzywna (mar-chew/groszek/ kukurydza)	300g	600W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką - ryż dwukrot-nie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.
Pamiętaj: ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzą-cą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia.
Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie starannie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odsta-nia (w min.)	Zalecenia
Ryż biały (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g	900W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g	900W	17-18	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	900W	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Książka kucharska

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości – patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (900W).

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4½-5 7-8	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	6-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij marchewki na równe plasterki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	4-4½	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub mas-ła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	3½-4	3	Potnij na drobne plasterki i po-krop sokiem z cytryny (1 łyżka stołowa)
Pory	250g	4-4½	3	Potnij w grube krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop so-kiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Odsącz przed podaniem.
Cebula	250g	5-5½	3	Potnij na plasterki lub na po-łówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) wody.
Papryka	250g	4½-5	3	Potnij paprykę na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4-5 7-8	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5½-6	3	Potnij rzepę w drobną kostkę

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w takim samym czasie jak konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 - +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 - +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa - może dojść do przypalenia, wysu-szenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 900 W, kiedy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów.
Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych pozio-mów mocy kuchenki szczególnie, jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko(na przykład paszteciki).
Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania, aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Po-zostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z pły-nem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia.
Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne - zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.

Podgrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy - zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca. Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę. Zalecany czas odstania wynosi 2 - 4 minuty chyba, że inny jest podany w tabeli poniżej.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, za-mieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklan-ki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:
Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dob-rze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponow-nie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40°C.
MLEKO DLA NIEMOWLĄT:
Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie pod-grzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrza-nia. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze staran-nie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana tempera-tura podania wynosi ok. 37°C.

ZAPAMIĘTAJ:
Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokar-mów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czasodsta-nia (w min.)	Zalecenia
Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso)	190g	600W	30 sekund	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20 sekund	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemo-wlęce	100ml 200ml	300W	30-40 sek 1 min. 10 s do 1 min. 20 s	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do od-stania, na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda)	150ml (1 filiżanka) 300ml (2 filiżanki) 450ml (3 filiżanki) 600ml (4 filiżanki)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Wlej napój do ceramicznej filiżanki i podgrzej bez przykrycia na środku talerza. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj.
Zupa (schło-dzona)	250 ml 350 ml 450 m 550 ml	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Wlej do ceramicznego talerza. Przy-kryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj ponownie przed podaniem.
Gulasz (schło-dzony)	350g	600W	4½-5½	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową po-krywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schło-dzony)	350g	600W	3½-4½	3	Nałóż spaghetti (lub inny ma-karon jajeczny) na płaski, ce-ramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Nadzie-wany makaron z sosem (schłod-zony)	350g	600W	4-5	3	Nałóż do głębokiego, ceramiczn-ego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie pod-grzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schło-dzone)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2-3 składni-ków umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią do kuchenek.
Fondue z sera (gotowe i schło-dzone)	400g	600W	6-7	1-2	Włóż przygotowane fondue z sera do odpowiedniego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Zamieszaj od czasu do czas podczas i po podgrzaniu. Wymieszaj dobrze przed podaniem.

PL

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparo-wanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń wszystkie podroby tak szybko jak to możliwe. Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa, aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.
Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli drób ogrzeje się na zewnętrznej powierzchni, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.
Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż grube, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 do -20°C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odsta-nia (w min.)	Zalecenia
Mięso Kotlety wołowe Steki wieprzowe	 200g 400g 250g	 6-7 10-12 7-8	 15-30	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Drób Porcjowa-ny kurczak Cały kurczak	 500g (2 ka-wałki) 1200g	 14-15 32-34	 15-60	Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicz-nym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminio-wą. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Ryby Filety rybne Całe ryby	 200g 400g	 6-7 11-13	 10-25	Połóż ryby na płaskim, cera-micznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upły-wie połowy czasu!
Owoce Jagody	 250g	 6-7	 5-10	Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb Bułki (krążki) (po 50 g szt.) Tostowy/ Sandwich Pieczywo ciemne (mąka pszenno - żytnia)	 2 szt. 4 szt. 250g 500g	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	 5-20	Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchen-nym i połóż na talerzu obroto-wym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

GRILL

Grzałka grilla jest umieszczona pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza daje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Wstępne ogrzanie grilla przez 4 minuty przyśpiesza przypieczenie.

Naczynia do grillowania:
Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stoso-wania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cien-kie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA:
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że grzałka grilla jest umieszczona pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

MIKROFALE + GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upie-czenie potraw. Trzy kombinacje mikrofal z grillem są dostępne w Państwa kuchence:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:
Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stoso-wania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale:
Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. pieczony makaron), jak i potra-wy, które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przy-gotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obra-cając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że ele-ment grzejny grilla jest ustawiony pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (grzałka opuszczona o ok. 45°). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. Inaczej można całość umieścić na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowied-nich zaleceń niniejszej instrukcji.
Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.

Grillowanie zamrożonej żywności

Ogrzej wstępnie grzałkę grilla przez 3 minuty chyba, że podano inaczej.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.

Żywność	Porcja	Moc	Czas (minuty)	Instrukcje
Kotlet (zamrożony surowy)	2 sztuki (125 g) 4 sztuki (250 g)	450W+Grill	5-6 8-9	Połóż surowe kotlety dookoła wysokiej podstawki. Obróć na drugą stronę po upływie 3½ (125g) i 5 minut (250g). Włóż kotlety do bułek
Hamburger, Cheeseburger itp. (gotowe do gotowania razem z bułką).	2 szt (300 g)	600W +Grill bez wstępnego ogrzewania!	5-6	Włóż zamrożone hamburgery jeden obok drugiego do naczy-nia żaroodpornego. Postaw bez-pośrednio na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450W+Grill	13-15	Włóż zamrożoną zapiekankę do okrągłego naczynia ze szkła ża-roodpornego. Naczynie postaw na wysokiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do od-stania na 2-3 minuty.
Zapiekanka rybna	400 g	450W+Grill	19-21	Włóż zamrożoną zapiekankę rybną do małego, prostokąt-nego naczynia ze szkła żarood-pornego. Naczynie postaw na niskiej podstawce. Po ugoto-waniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

Grillowanie świeżej żywności

Ogrzej przez 4 minuty grzałkę grilla z użyciem funkcji grill.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

Rodzaj świeżej żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas pie-czenia 1 strony	Czas pie-czenia 2 strony	Instrukcje
Tosty	4 kawałki	tylko Grill	3½-4½	3-4	Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego.
Pieczone pomidory	200 g (2 sztuki) 400 g (4 sztuki)	300 W + Grill	4-5 5½-6½	-	Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je dookoła na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość ustaw na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Tost z serem i pomidorem	4 szt. (300 g)	300W +Grill	4½-5½	-	Najpierw przypiecz kromki chleba. Tosty z serem ułóż na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Tost hawajski (ananas, szynka, plasterki sera)	(2 szt.) (300 g) (4szt.) (500 g)	450W +Grill	4-5 6½-7½	-	Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na wysokiej podstawce. Dwa tosty połóż naprzeciw siebie na wyso-kiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600W +Grill	5-6 7½-8½	-	Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na wysokiej podstawce, przeciętym bokiem zwróconym w stronę grilla.
Zapiekanka z ziemniaków/ warzyw (schłodzona)	450 g	600W +Grill	6½-7½	-	Włóż świeżą zapiekankę do małej miski ze szkła żaroodpornego. Ustaw naczynie na wysokiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.

Rodzaj świeżej żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas pie-czenia 1 strony	Czas pie-czenia 2 strony	Instrukcje
Pieczone jabłka	2 jabłka (ca.400g) 4 jabłka (ca.800g)	300W +Grill	6½-7½ 11-13	-	Obierz jabłka i nadziej je rodzynkami z dżemem. Z wierzchu posyp płatkami migdałów. Jabłka włóż do płaskiego, żaroodpornego naczynia. Naczynie postaw bezpośrednio na niskiej podstawce.
Kurczak w kawałkach	500 g (2 szt.) 900 g (3-4 szt.)	300W +Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Przypraw mięso i posmaruj olejem. Ułóż kawałki dookoła wysokiej podstawki. Pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty.
Kotlety jagnięce	400 g (4 szt.)	Tylko Grill	10-12	8-9	Posmaruj kotlety jagnięce olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upie-czeniu pozostaw do odsta-nia na 2 - 3 minuty.
Steki wieprzowe	400 g (2 szt.)	MW +Grill	300W+ Grill 8-9	Tylko Grill 8-9	Posmaruj steki wieprzowe olejem z przyprawami. Ułóż je dookoła wysokiej podstawki. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Ryba pieczona	400-500 g	300W +Grill	6-7	7-8	Posmaruj skórę ryby olejem i dodaj przyprawy i zioła. Dwie ryby ułóż obok siebie (głowa do ogona) na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

KONWEKCJA

Gotowanie z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza jest dobrze znanym z tradycyjnej kuchni sposobem gotowania żywności.
Grzałka grilla i wiatraczek są zlokalizowane na tylnej ścianie komory kuchenki, w ten sposób gorące powietrze krąży.

Naczynia przystosowane do gotowania z konwekcją:
Wszystkie konwencjonalne naczynia kuchenne, formy do pieczenia i blachy – wszystko, czego normalnie używasz w tradycyjnej kuchni z obiegiem powiet-rza – może być używane.

Żywność odpowiednia do gotowania z konwekcją:
Wszystkie herbatniki, placki jęczmienne, bułki i ciasta mogą być upieczone w tym trybie równie dobrze jak ciasta owocowe, ciasta francuskie i suflet.

MIKROFALE + KONWEKCJA

Tryb ten łączy energię mikrofal z obiegiem gorącego powietrza i w ten sposób skraca czas gotowania dając rumiane i chrupiące potrawy. Gotowanie z kon-wekcją jest tradycyjną i dobrze znaną metodą gotowania żywności w kuchni z gorącym powietrzem wprawianym w obieg wiatraczkiem na tylnej ścianie.

Naczynia przystosowane do gotowania mikrofalami z konwekcją:
Powinny przepuszczać mikrofale. Powinny być przeznaczone do używania w kuchence (jak szkło, ceramika lub porcelana bez zdobień metalowych); podobnie do naczyń opisanych w gotowaniu z użyciem mikrofal + grill.

Żywność odpowiednia do gotowania mikrofalami z konwekcją:
Wszystkie rodzaje mięsa i drobiu tak jak gulasze i zapiekanki w naczyniach, biszkopty i lekkie ciasta owocowe, ciastka i kruche ciastka, pieczone warzywa, placki i pieczywo.

Przewodnik gotowania z konwekcją i funkcją wstępnego ogrzewania świeżych potraw jak Ciasto/Quiche, Pizza i Mięso

Użyj poziomów mocy i czasów gotowania w poniższej tabeli jako przewod-nika gotowania z konwekcją

Rodzaj świeżej żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas pie-czenia 1 strony	Czas pie-czenia 2 strony	Instrukcje
CIASTO/ QUICHE Ciasto/Quiche (gotowe, upie-czone i schło-dzone)	300g	300 W + 180°C	7-8	-	Połóż schłodzone ciasto/quiche na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
PIZZA schłodzona (gotowa, schłodzona)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Umieść pizzę na wysokiej podstawce. Po upiecze-niu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
MIĘSO Pieczeń wołowa/ Pieczeń jagnięca (średnia)	1200-1300g	600W + 160°C	19-21	10-12	Posmaruj wołowinę/ jag-nięcinę olejem i przypraw pieprzem, solą i papryką. Połóż na niskiej podsta-wce, tłustą stroną mięsa zwróconą do dołu. Po ugotowaniu zawiń w folię aluminiową i pozostaw do odstania na 10-15 minut.
Kurczak pieczony	900g	450 W + 220°C	13-15	9-10	Posmaruj kurczaka oleje-m i przyprawami. Połóż kurczaka na niskiej pod-stawce najpierw piersią zwróconą do dołu. Pozo-staw do odstania na 5 minut.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik gotowania z konwekcją świeżej żywności jak bułki, chleb i ciasta

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żądanej temperatury chyba, że nie zalecamy wstępnego ogrzewania – patrz tabela.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika gotowania z konwekcją.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (minuty)	Instrukcje
BUŁKI Bułki (gotowe, upieczone)	4-6 sztuk (każda ca 50g)	Tylko konwekcja 180°C	2-3	Ułóż bułki dookoła na niskiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowa-niu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Bułki (podpieczone)	4-6 sztuk (każda ca 50g)	100 W + 200°C	6-7	Ułóż bułki dookoła na niskiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowa-niu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Bułki (schłodzone, świeże, drożdżowe)	200 g (4 sztuki)	180 W + 220°C	9-10	Rozłóż bułki na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw wolny środek. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowa-niu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Croissanty (schłodzone, drożdżowe, gotowe do pieczenia)	200 g (4 sztuki)	100 W + 220°C	11-13	Rozłóż bułki na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw wolny środek. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowa-niu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
BAGIETKI Bagietki (podpieczone)	200 g (1 sztuka)	180 W + 220°C	6-7	Połóż bagietki na wysokiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowa-niu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Chleb czosnkowy (schłodzony, podpieczony)	200 g (1 sztuka)	180 W + 220°C	7-8	Rozłóż schłodzone bagietki na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (minuty)	Instrukcje
CIASTO Babka marmurkowa; (rzadkie ciasto)	500g	180 W + 220°C bez wstęp-nego ogrze-wania!	18-20	Wyłóż świeże ciasto do ma-łej, okrągłej formy do pie-czenia z czarnego metalu (średnica 18 cm). Postaw formę na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 5-10 minut.
Babka marmurkowa/ Babka cytrynowa (świeże ciasto)	700g	180 W + 220°C bez wstę-pnego ogrze-wania!	24-26	Wyłóż ciasto prostokątnego naczynia do pieczenia ze szkła lub czarnego metalu (długość 25 cm). Postaw na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 5-10 minut.
Świeże ciastka (schłodzone, nadziewane ciasta drożdżowe)	250 g (5 sztuk)	100 W + 200°C	10-11	Wyłóż ciastka drożdżowe na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw wolny środek. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 5 minut.
Muffiny (świeże ciasto)	6 x 70 g (400-450 g)	180 W + 200°C	14-16	Rozłóż świeże ciasto równo w ceramicznym naczyniu do robienia muffinów, odpo-wiednim dla średniej wielkości 6 sztuk, lub użyj 6 małych naczyń ze szkła żaroodpornego. Postaw naczynie na niskiej pod-stawce. Pozostaw do odsta-nia na 5 minut.

PL

Przewodnik gotowania z konwekcją mrożonej żywności jak bułki, chleb, ciasto i inne wypieki

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żądanej temperatury chyba, że nie zalecamy wstępnego ogrzewania – patrz tabela.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika pieczenia.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
Bułki (gotowe, podpieczone)	4 sztuki (każda ca 50g)	100 W + 180°C	7-8	Rozłóż bułki dookoła niskiej podstawki. Pozostaw do odstania na 2-5 minut.
Bułki (podpie-czone)	4 sztuki (każda ca 50g)	100 W + 200°C	7-8	Rozłóż bułki dookoła niskiej podstawki. Pozostaw do odstania na 2-5 minut.
Croissanty (gotowe, upieczone)	4 sztuki (każda ca 60g)	100 W + 180°C	8-9	Rozłóż croissanty dookoła na wy-sokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 min.
Bagietki / Chleb czosn-kowy (pod-pieczony)	200-250 g (1 sztuka)	180 W + 200°C	6-7	Rozłóż bagietki na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odsta-nia na 2-3 minuty.
Bagietki + dodatki (np. pomidory, ser, szynka, itp.)	250 g (2 sztuki)	450 W + 220°C	6-7	Rozłóż bagietki jedną obok drugiej na niskiej podstawce. Po upiecze-niu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Cały chleb wieloziarnisty (podpieczony)	500 g	180 W + 160°C bez wstępnego ogrzewania!	15-17	Połóż cały chleb na niskiej pod-stawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 5 minut.
Kawałki ciasta (gotowe, pieczo-ne z nadzieniem owocowym)	500-600 g	300 W + 160°C bez wstępnego ogrzewania!	7-9	Ustaw zamrożone kawałki ciasta dookoła niskiej podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 5-10 minut.
Ciasto (gotowe, upieczo-ne z nadzieniem owocowym)	1200-1300 g	300 W + 160°C bez wstępnego ogrzewania!	14-16	Połóż zamrożone ciasto na papie-rze do pieczenia na niskiej pod-stawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 10-20 minut.
Biszkopty (surowe ciasto z nadzieniem)	250 g (5-6 pc)	180 W + 220°C	9-10	Połóż ciasto na papierze do piecze-nia na niskiej podstawce. Po upie-czeniu pozostaw do odstania na 10-20 minut.

Przewodnik gotowania z konwekcją mrożonej żywności jak pizza, chipsy i kawałki mięsa

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żądanej temperatury chyba, że nie zalecamy wstępnego ogrzewania – patrz tabela.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika pieczenia.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
Pizza (podpieczona)	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Umieść jedną pizzę na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
2 pizze (podpieczone)	600-700 g (każda 300-350 g)	600 W + 220°C	14-15	Umieść jedną pizzę na niskiej i jedną na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Makaron (Lasagne lub Canelloni)	400 g	450 W + 200°C bez wstępn-ego ogrzew-ania!	20-22	Włóż do odpowiedniego naczynia ze szkła żaroodpornego lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (uważaj, by były przezna-czone do kuchni mikrofalowych i wysokich temperatur). Zamro-żoną lazanię postaw na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozo-staw do odstania na 2-3 minuty.
Makaron (Macaroni, Tortellini)	400 g	450 W + 200°C bez wstępn-ego ogrzew-ania!	16-18	Włóż do odpowiedniego naczy-nia ze szkła żaroodpornego lub pozostaw w oryginalnym opako-waniu (uważaj, by były przezna-czone do kuchni mikrofalowych i wysokich temperatur). Zamro-żone spaghetti postaw na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozo-staw do odstania na 2-3 minuty.
Kawałki kurczaka (nuggets)	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Rozłóż kawałki kurczaka na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozo-staw do odstania na 2-3 minuty.
Frytki / chipsy do pieczenia w piekarniku	250 g	300 W + 220°C	15-17	Rozłóż frytki / chipsy na papierze bezpośrednio do pieczenia na niskiej podstawce. Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej , szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Pod-grzewaj przez 30-40 sekund używając mocy 900 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Odsączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W.
Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 900 W przez 3½ do 4½ minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj w czasie gotowania.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przy-kryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykry-ciem przez 10- 12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, postaw je na nakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6 ½ do 7 ½ minuty z mocą 900 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trak-cie 3 ½ – 4 ½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 - 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

PL

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwiczki i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☞ **ZAWSZE** sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo

☞ Nie utrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.
2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki. Następnie opłucz i osusz.
3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych za-pachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytry-nowym i podgrzewaj go przez 10 min z maksymalnym poziomem mocy
4. Myj szklany talerz przeznaczony do zmywarek tak często jako to konieczne.

✉ NIE wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. NIGDY nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemi-cznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:
- Zanieczyszczeń
- Osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności. Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posia-dającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

☞ **NIGDY** nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.
- **Powód:** Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

PL

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

Zródło zasilania	230V ~ 50 Hz AC
Pobór mocy Maksymalny Mikrofale Grill (grzałka grilla) Konwekcja (grzałka)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Moc wyjściowa mikrofal	100W/900W -6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Wymiary (szer. x głęb. x wys.) Zewnętrzne Komory kuchenki	 517 x 516 x 310 mm 352 x 348 x 235 mm
Objętość komory	28 l
Waga Z opakowaniem Netto	 Ok. 23.5 kg • C108STF/C109STF Ok. 22.5 kg • C108ST/C108STB/C108STT C109ST/C109STB/C109STT Ok. 19 kg

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	C108ST/C108STB C108STT/C108STF C109ST/C109STB C109STT/C109STF
Znamionowy pobór mocy	1.4 kW
Sprawność	55.7 %
Stopień równomierności pieczenia	3.5
Norma : EN 60705	

SAMSUNG ELECTRONICS